



## 新酒「羽崎」

純米酒  
1.8L 2,700円  
720mL 1,350円  
(税込)

※純米しぼりたて無ろ過生原酒は完売しました。

販売場所 はっとり酒店、林酒造



はっとり さとし  
**服部 誠志** さん  
はっとり酒店(土田)店主。同店は1933年に開業し、  
多様な酒を扱い地元住民に愛されるお店。

### 地域活動を盛り上げていきたい

生まれ育った可児は、歴史があり地域のつながりが強いまちだと思います。そんな可児で造られ、地元を紹介できるお酒ができてうれしく思います。市民の皆さんにも、可児を訪れた人にも楽しんでもらいたいです。

このお酒は娘のような存在です。これから大事にしていきたいし、たくさんの人に知ってもらいたい。そしておいしく飲んで喜んでもらえるとうれしいですね。

このお酒造りは、地域活動の一環として取り組んできましたが、こうした活動は地域が盛り上がることにつながると思います。今後市内にある観光資源や地域行事などの点がつながっていき、それらが強い結び付きのある線になり、やがて面になることで、可児の魅力を多くの人に感じてもらえるといいですね。



酒造りを学ぶ様子

### 思いが詰まった「羽崎」

造られたお酒は、江戸時代に土田で創業した石塚硝子(株)(岩倉市)の瓶に詰められています。酒蔵のある地産の「羽崎」をぜひ味わってほしいという願いも込めて「羽崎」を名付けられました。



# 地産地消の取り組み A L L 可児の 酒造り

市内の事業者が市の補助金を活用し、酒造りを通して地域活性化を図る取り組みを紹介します。

問合せ 経済政策課

### 「可児米・居・酒田」の結成

「可児オリジナルのお酒を楽しみたい」「そんな何気ない一言がきっかけでした。」

この市民の声を元に、可児でとれるお米でお酒を造るという動きが始まりました。お米の魅力を感じてもらいたい。古くからの酒蔵が市内にもあることを知ってもらいたい。地元の食材を楽しんでもらいたい。そんなそれぞれの思いが重なり、市内の耕作放棄地で米作りを行う「有限会社築農楽人」、市内唯一の酒蔵「林酒造株式会社」、酒類小売業の「はっとり酒店」、飲食店「旬彩酒家 結庵」の4事業者が手を組みました。そして、「米・居・酒田」に由来し、「可児マイスターズ」が結成されました。

### 市民とともに活動します

可児マイスターズは、単にお酒造りを目的とするのではなく、市民との関わりを大切にしています。趣旨に賛同する会員を募り、現在市民ら約50人が登録。久々利や羽崎の耕作放棄地で田植えや稲刈りなどを一緒に(1) (2)、可児米として推奨される「あさひの夢」を栽培しました。

収穫したお米は林酒造(3)へ持ち込まれ、お酒となりました。日本酒はお米を発酵させ、お粥のような状態のもの(もろみ)を、布の袋に入れ搾ることで造られます。そうしたお酒へとなっていく工程(4)も学びました。



## 可児市の名産品と 楽しみませんか

### 美濃焼のぐいのみと一緒に

古くからの歴史がある美濃焼。市内でも陶芸家が個性ある作品を制作しています。使うぐいのみによって、お酒の味も変わるといわれます。お気に入りのぐいのみを見つけて、味わってみてはいかがでしょうか。



**販売場所**  
はっとり酒店(土田)  
他

### グラスと一緒に

可児はガラスと深い歴史があります。可児の豊かな自然を表現するグラス「木曾川のきらめき」。表面の凹凸に光が反射し、きれいな影とともにお酒を楽しむことができます。手作りの吹きガラスのグラスに氷を浮かべて、楽しんでみてはいかがでしょうか。



**製造・販売場所**  
有限会社可児ガラス工房(塩河、わくわく体験館内)



こが たかし  
**古賀 貴士 さん**  
旬彩酒家 結庵(広見)店主。2012年に開業し、旬の食材にこだわった料理を提供する。

### 地元の食材を楽しんでもらいたい

地元でお店をやりたいと思い始めました。いろんな人がつながっていく場所になってほしいという願いを込めて、「結庵」という店名にしています。

地元のイベントがきっかけでつながりを持った人たちに声を掛け、この酒造りを始めました。

「羽崎」は、里芋など地元の食材を使った料理と一緒に楽しんでもらえるお酒になっています。例えば里芋の揚げ出しやおでんなど、料理に合わせてお酒の温度を調整しながら飲んでもらうのがおすすめです(表紙写真)。そして、このお酒を使って、お酒が飲めない人でも楽しめるお菓子なども考えています。



はやし いひょうえ  
**林 伊兵衛 さん**  
林酒造株式会社(羽崎)杜氏。同酒蔵は1874年に創業し、時代に合わせた酒を造る。

### 市内唯一の酒蔵を知ってもらいたい

可児でとれる米と水にこだわって酒造りをしてきました。おいしいお酒は寒い地域で造られるイメージがあるかもしれませんが、実は寒すぎると酒造りにはあまり適しません。羽崎地区は酒造りにはちょうどいい気温なので、おいしいお酒を造ることができます。

この酒造りは使用する米の田んぼを限定したことで、流通ルートが明確になり、100%可児産の米でお酒を造ることができました。市外に出た人が地元へ帰ってきたときに、また遠方に出掛ける時の土産などに使ってもらえるようになってうれしいですね。このお酒を通して、市内にも古い歴史がある酒蔵があることを知ってもらい、地域がどんどん活性化してほしいです。



こばやし しろう  
**小林 司朗 さん**  
有限会社楽農楽人(土田)代表。同社は2008年に設立され、古代米など付加価値のある米作りを行う。

### 農業に親んでもらいたい

市内の耕作放棄地で、減農薬の米作りを行っています。農地保護を一番の目的に取り組んでいますが、親子での米作り体験などを通して、多くの人に農業に親んでもらいたいです。

今回の酒造りに当たって、地元で栽培したお米を地元の林酒造へ持ち込みました。生産者の顔が見えること、生産の現地へ行けることが地産地消の良さだと思います。地産地消が広がり、この「羽崎」が人間国宝の陶芸家・荒川豊蔵が好んだ言葉「随縁」のように、人や物、取り組みが繋がっていくことを期待します。縁が広がり、可児市っていいところだなと感じる人が増えるといいですね。

### 酒蔵見学会を開催&会員募集

#### 酒蔵見学会

市民の皆さんと一緒に、「羽崎」の完成を祝うイベントを開催します。酒蔵を見学した後には、地元の食材を使った料理を味わいながら、「羽崎」を楽しみましょう。

日時 2月18日(日) 午前11時〜

場所 林酒造(羽崎)

参加費 1000円(飲み物代は別途)

必要)

問合せ はっとり酒店 ☎25590

#### 会員募集

来年度もALL可児の酒造りに参加する会員を募集しますので、興味のある人はお問い合わせください。

問合せ はっとり酒店 ☎25590

(楽農楽人) ☎22559

林酒造(株) ☎0023

旬彩酒家 結庵 ☎1087

#### 会員の声

この企画を知ったときは面白いなと思いました。実際に米作りや酒造りに携わったからこそ、愛着がわき、より一層楽しむことができたと思います。こつた活動で、地域がより元気になることは良いことですね。ぜひまた参加したいと思います。



稲刈りに参加した皆さん

### ブランド推進事業補助金

可児の自然・歴史・農産物などを活用した特産品やお土産品の開発・改良・販売促進に意欲的に取り組む事業者へ、市は補助金を交付しています。詳しくは、経済政策課へお問い合わせください。

「羽崎」では、ブランド推進事業補助金をラベルのデザインづくりに活用しました。

